PINOT NOIR

• TERROIRS •

— CHALAIS —

CÉPAGE	Pinot Noir
VINIFICATION	Cuve
PARCELLE	Chalais, Plammont, Perec
TERROIR	Lave torrentielle et moraines
EXPOSITION	Coteaux
ÂGE DE LA VIGNE	24 ans

Le Pinot Noir est un des cépages les plus fins et les plus élégants du monde. Il trouve, en Valais, des terres et un climat à sa convenance. Il peut être soit léger et fin, soit corsé et chaleureux. Actuellement, c'est le cépage le plus planté en Valais.

DÉGUSTATION

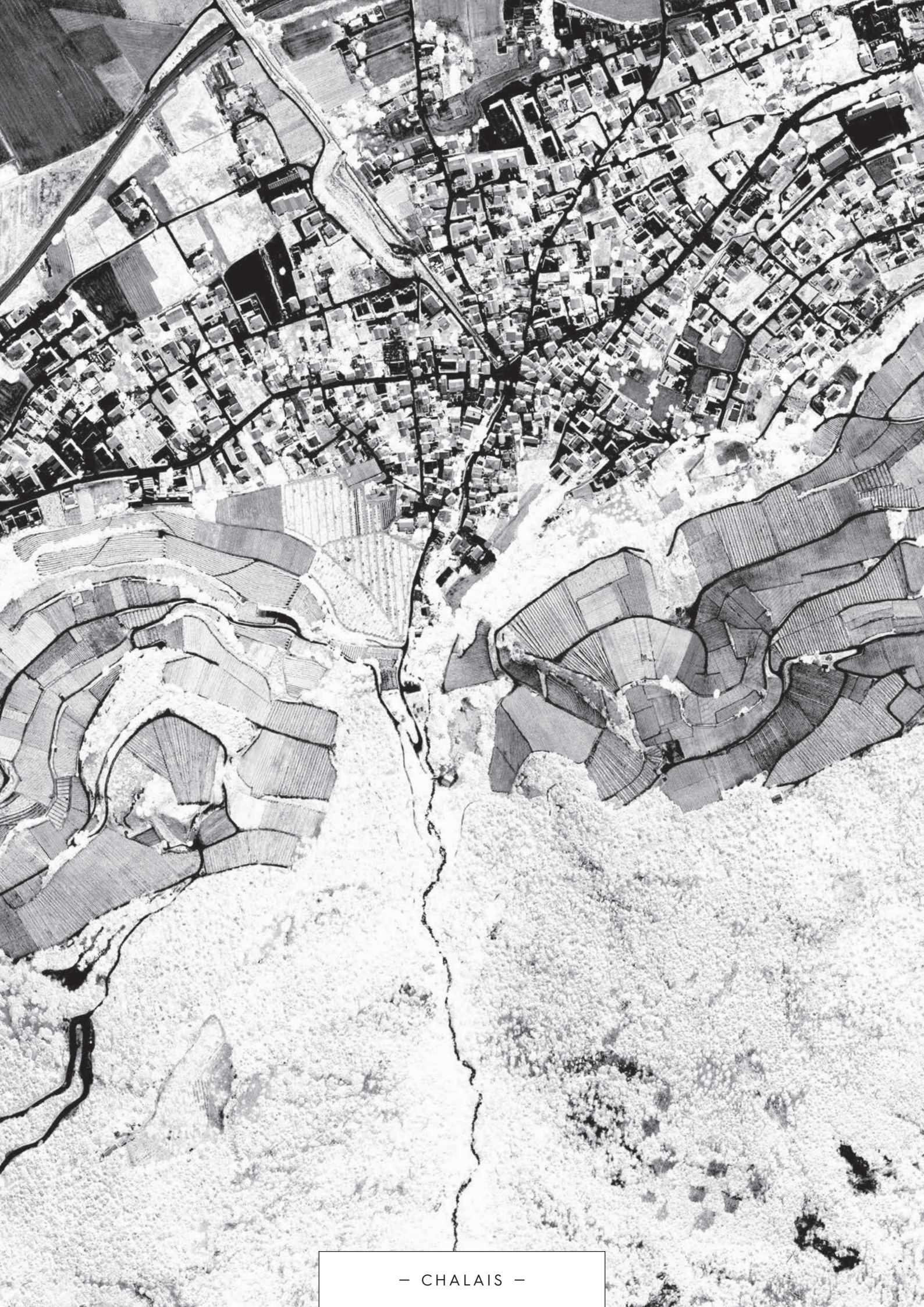
Celui-ci charme par ses notes de petits fruits rouges tels que le cassis et la mûre. La bouche est à la fois élégante et fraîche, ponctuée par des notes d'étoile de badiane et de girofle. Un Pinot Noir qui peut déjà être dégusté pour les impatients et garder jalousement en cave pour les passionnés.

VINIFICATION

Vendange égrappée. Première macération à 4° durant 5 jours. Première et deuxième fermentation sous contrôle de température en cuve. Élevage de 7 mois en cuve.

OZENIT

ozenit.ch | +41 79 885 76 16



— CHALAIS —